



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN
EN TURISMO Y HOTELERÍA**

**La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo
de rutas culinarias en el año 2017**

**Tesis para obtener el Título Profesional de
Licenciada en Turismo y Hotelería**

AUTOR

Rufasto Torrealva, Deysi Maribel

ASESOR

Mg. Barinotto Roncal, Patricia

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Patrimonio y recursos turísticos

TRUJILLO – PERÚ

2017

PAGINA DEL JURADO

Presidente

Secretario

Vocal

DEDICATORIA

A mi madre,

Por el apoyo y sobretodo el amor
que me ha brindado todos estos años y
la confianza que me otorga para poder salir
adelante.

A mis compañeras

Por apoyarme en los momentos
que necesite de ellos y por los
consejos que me brindaron para
seguir mis metas.

AGRADECIMIENTO

Por medio del presente proyecto agradezco en primer lugar a Dios por permitirme llegar a esta etapa de mi vida y poder concluir mis estudios con éxito.

A mi madre, porque todo lo que tengo y eh logrado se lo debo a ella, a todas las personas que me apoyaron desde el principio en la universidad, como mis amigas de promoción por estar siempre a mi lado y aconsejarme.

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo, Deysi Maribel Rufasto Torrealva con DNI N° 72666065, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el reglamento de grados y títulos de la Universidad Cesar Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Administración en Turismo y Hotelería, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y autentica.

Asi mismo, declaro también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

En tal sentido asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información adoptada por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad Cesar Vallejo.



Rufasto Torrealva Deysi Maribel

DNI N° 72666065

Trujillo, 14 de diciembre del 2017.

PRESENTACIÓN

Señores Miembros del Jurado presento ante ustedes la Tesis titulada “La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias en el año 2017” con la finalidad de Determinar la gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo como base para el desarrollo de rutas culinarias, en cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo para obtener el Título profesional de Licenciado en Turismo y Hotelería.

Esperando cumplir con los requisitos de aprobación.

El Autor.

INDICE

PAGINA DEL JURADO	II
DEDICATORIA	III
AGRADECIMIENTO	IV
DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD	¡Error! Marcador no definido.
PRESENTACIÓN	VI
RESUMEN:	VIII
ABSTRACT:	IX
INTRODUCCIÓN	10
1.1. Realidad Problemática	10
1.2. Trabajos previos:	12
1.3. Teorías relacionadas al tema	14
1.4. Formulación del problema:	24
1.5. Justificación del estudio:	25
1.6. Hipótesis	25
1.7. Objetivos	25
II. MÉTODO:	26
2.1. Tipo de investigación:	26
2.2. Variables, operacionalización:	26
2.3. Población y muestras:	28
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad:	28
2.5. Métodos de análisis de datos:	29
2.6. Aspectos éticos:	29
III. RESULTADOS	30
CONTRSTACIÓN DE HIPOTESIS:	45
IV. DISCUSIÓN:	46
V. CONCLUSIONES:	48
VI. RECOMENDACIONES:	50
VII. PROPUESTA:	51
VIII. REFERENCIA	66
ANEXOS:	68

RESUMEN:

La tesis lleva como título: La gastronomía tradicional de la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias en el año 2017, teniendo como objetivo general determinar la gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo y como objetivos específicos, analizar la elaboración de platos tradicionales, identificar los insumos usados, analizar las técnicas y utensilios tradicionales usados en la producción, analizar la importancia y presencia de los cocineros para la permanencia de la gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo y para finalizar diseñar una ruta gastronómica acorde con los gustos y preferencias del turista real que visita el destino de la provincia de Trujillo. En la hipótesis planteamos que la gastronomía que presenta la provincia de Trujillo se destaca los insumos propios, las técnicas y utensilios tradicionales, la variedad de platos y la presencia de los cocineros. La metodología que se uso fue no experimental transversal, descriptiva. En la cual usamos la ficha de observación y la entrevista para obtener la información. Se llegó a la conclusión que hoy en día la gastronomía Peruana es un boom mundial, la gastronomía tradicional de la provincia de Trujillo forma parte de ello. Nuestros antepasados nos heredaron algunos platos que hasta el día de hoy son preparados, ya sea por costumbre o tradición.

Palabras claves:

Gastronomía, ruta gastronómica, utensilios, técnicas, cocinero.

ABSTRACT:

In this thesis is titled: The traditional cuisine of the province of Trujillo for the development of culinary routes in 2017, with the general objective of determining traditional cuisine in the province of Trujillo and as specific objectives, analyze the development of traditional dishes , identify the supplies used, analyze the techniques and traditional tools used in production, analyze the importance and presence of chefs for the permanence of traditional cuisine in the province of Trujillo and finally design a gastronomic route according to the tastes and preferences of the real tourist who visits the destination of the province of Trujillo. In the hypothesis we propose that the gastronomy presented by the province of Trujillo highlights its own supplies, traditional techniques and utensils, the variety of dishes and the presence of chefs. The methodology that was used was non-experimental, transversal, descriptive. In which we use the observation form and the interview to obtain the information. It was concluded that today Peruvian cuisine is a world boom, the traditional cuisine of the province of Trujillo is part of it. Our ancestors inherited some dishes that until today are prepared, either by custom or tradition.

Keywords:

Gastronomy, gastronomic route, utensils, techniques, cook

INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad Problemática

La alimentación ha sido pieza fundamental para el desarrollo de la humanidad, los primeros seres humanos empezaron a alimentarse por medio de frutas, verduras, nueces y raíces, de las cuales recibían proteínas y la energía necesaria durante su día. Con el pasar de los años, cuando empezaron con la caza y el consumo de proteínas cárnicas fue vital para el desarrollo del ser humano, gracias a ello permitió el aumento de la corteza cerebral, la cual permitió mejorar la calidad de vida en ese entonces.

La gastronomía ha pasado de ser vista como una necesidad humana a convertirse en un atractivo turístico, que genera traslados no solo nacionales, sino también de nivel internacional.

Así podemos destacar en el mundo las grandes cocinas como la francesa, la italiana, griega y en Latinoamérica la mexicana, hacen más que fortalecer lo atractivo de los destinos turísticos en el mundo

Hablando a nivel Internacional, podemos destacar la gastronomía Mexicana, y la acogida que tiene por los turistas, ya que este país exhibe historia, cultura, aromas y sabores que datan desde la época prehispánica hasta la actualidad.

En el 2010, la UNESCO estableció como patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad. Según la Organización de naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, “un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales” En esa dirección, hay un valor histórico, social, cultural y económico de mucha relevancia en la gastronomía de este país, la cual es adecuado su salvación, promoción y difusión.

La gastronomía francesa una de las más relevantes del mundo entero, ya que se destaca por su diversidad tanto cultural como de materias primas, pero sobre todo por ser una gastronomía “fina”. Esta tiene mucha influencia en todas las cocinas del mundo occidental, ya que se ha ido adhiriendo a sus bases las técnicas de la cocina francesa. En Francia encontramos a los chefs y restaurantes más importantes y de mayor reputación. Es considerado en la lista de Patrimonio Cultural inmaterial de la Humanidad, desde el 16 de noviembre del 2010.

A nivel Nacional gastronomía peruana la gastronomía peruana hoy en día ocupa un puesto muy destacado en todo el mundo y por lo mismo el país recibe turistas que vienen con la emoción de probar nuestra comida y a la vez saber de nuestra cultura. Pero si nos ponemos a pensar, la gastronomía se desarrolla con mayor efectividad en la ciudad de Lima, en donde se realiza cada año la gran feria Mistura que es organizada por la Sociedad Peruana de Gastronomía. Además, Perú es uno de los pocos países donde sus ciudadanos vibran con su cocina en la vida cotidiana. Destaca que Perú tiene las armas para ser una marca mundial. (Gaston Acurio, el comercio).

En el caso del Perú, podemos decir que el turismo la segunda actividad más importante en el país, la cual dentro de su tipología encontramos al turismo gastronómico.

En la región la Libertad, la gastronomía es el complemento de los atractivos turísticos del mismo, por lo cual se vienen incorporando proyectos como la ruta moche o el circuito turístico Nor Oriental.

La comida norteña goza de abundancia desde los orígenes de la cocina Moche y sus vertientes culinarias posteriores. Por ello la cocina norteña posee gran importancia entre las cocinas regionales del Perú. Por ello con toda su condición en cuanto a platillo, insumos e historia hay muchos desafíos por cumplir para desarrollar la gastronomía regional.

Por eso se decidió abordar este tema para poder investigar a la gastronomía de la provincia de Trujillo, para poder desarrollar rutas culinarias en conjunto con el turismo cultural.

1.2. Trabajos previos:

En la tesis de Huerta (2012), titulado “*Una cocina en búsqueda de identidad: Representaciones de la gastronomía de Baja California*”: Se planteó como objetivo general describir como se construye de manera simbólica la gastronomía en Baja California. Dentro de su población que usó fueron 25 personas, Usando la técnica de la entrevista a profundidad semi estructurada, para comprender así las perspectivas de los informantes. Huerta analizó las representaciones sociales de la gastronomía para poder definir la identidad colectiva de los Bajocalifornianos. Llegando a la conclusión de:

Lo característico en el caso de Baja California es que no se trata de una comunidad imaginada de tipo nacional, sino de una de tipo regional que busca diferenciarse en el tema culinario, por ello podemos decir que la gastronomía tiene un lugar importante para las comunidades imaginadas.
(p. 67)

En el artículo “*La gastronomía en la prensa española del siglo XIX*” de Aguirregoitia y Fernandez (2015). Analizan la gastronomía en la prensa española del siglo XIX a través del catálogo online de la biblioteca Nacional, debida a la importancia que la alimentación y la gastronomía tiene en la sociedad así como la ingente producción editorial referida. El objetivo se centró en verificar su presencia, clasificar su contenido y componer una parte de su historia en España a través de los periódicos de la época. Se desarrolló una herramienta metodológica ad hoc.

La muestra de estudio se ha obtenido aplicando el análisis del discurso al conjunto de la prensa del siglo XIX del catálogo online de la Biblioteca Nacional a través de las palabras clave gastronomía y culinario(a). En total, se han recuperado 3.020 resultados, de los que 2.369 corresponden al término culinario(a) y 651, a gastronomía. Llegando a la conclusión:

La gastronomía tuvo una presencia importante en la prensa española del siglo XIX. Como se vio al principio de este trabajo, los recientes estudios bibliográficos han puesto de relieve la abundante producción editorial, lo que se refrenda, a su vez, por el importante peso que la gastronomía adquirió en las revistas y diarios de la época con noticias y artículos que, según avanza la centuria, ocupan cada vez más espacio en sus páginas.
(p. 30)

En la tesis de Yoshimura (2012) “Innovación en la gastronomía peruana: el Rol de las redes sociales en la consolidación de la marca “cocina peruana”: En esta tesis uso al cuestionario como instrumento, el cual fue dirigido a los fans de Facebook que tiene el restaurante, que son 412 como total, pero llegaron a obtener respuestas solo de 142 personas. Su objetivo fue analizar el rol que cumplen las Redes Sociales en el establecimiento de la marca “Cocina Peruana”. Llegando a la conclusión de

Se comprobó que la gastronomía ha evolucionado positivamente en el periodo 2007 al 2010. Por ello dice que el crecimiento del país ha crecido gracias al boom gastronómico, creciendo así también el turismo gastronómico y la cantidad de eventos a nivel nacional del mismo. (pp. 79-80)

Burgos (2015) redacta en su tesis “Impacto del sector gastronómico en el desarrollo del turismo en la ciudad de Huamachuco”

Su objetivo planteado fue determinar el impacto del sector gastronómico en el desarrollo del turismo de la ciudad de Huamachuco – 2015. Uso la encuesta como instrumento, su población fueron turistas nacionales e

internacionales, que sumarian 600 personas. Burgos llego a la siguiente conclusión:

Concluye que el sector gastronómico favorece al desarrollo del turismo en la ciudad de Huamachuco, a la vez se notó que los establecimientos como hoteles y restaurantes no cuentan con una área de marketing para promocionar sus productos y servicios que brindan.

1.3. Teorías relacionadas al tema

La gastronomía:

La gastronomía se centra en el estudio de las técnicas culinarias, recetas e ingredientes que adopta el ser humano en base a su región, costumbres nutritivas o principios éticos (La definición, párr 1)

“No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina. Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa” (Definición de gastronomía, párr. 1)

Elaboración de preparaciones culinarias:

Para Pérez (2001) Es el conjunto de operaciones que mediante técnicas simples, transforman ciertas materias primas alimenticias para hacer su consumo apto y agradable. (p.212)

Según Morgan (2006) Los primeros alimentos en ser consumidos no requirieron de mucho equipamiento: se comieron crudos. Los frutos secos, las bayas, las carnes, los tubérculos, los insectos y las plantas eran comidos de una forma básicamente no procesada por los primeros hombres modernos, hace unos cuarenta mil años.

Sin embargo, con el paso del tiempo, el hombre comenzó a descubrir (unas veces de modo intencionado y otras por casualidad) varias maneras de modificar los alimentos, tanto para conservarlos como para cambiar su apariencia y sabor.

Estos métodos incluían: La cocción (calentamiento), el enfriamiento, el sazonado, el encurtido, el ahumado, el secado, la fermentación. (P.46)

Los platos de dimensión Nacional:

Velásquez (2012) hace referencia a los platos que han adquirido una dimensión nacional, esto responde a su difusión y que por lo menos ha trascendido el ámbito de su región e incluso asume la condición nacional, menciona:

- El majestuoso señor cuy
- La señora pachamanca
- El chicharrón. Rey de la tentación
- La peruanísima cecina
- El reinado del pato
- El cabrito. Amo y señor del norte
- El lomito saltado, el plato sin fronteras
- El emblemático ají de gallina
- La papa a la huancaína, reina de la mesa peruana
- La magia de los caldos
- El Cebiche, icono de la comida nacional
- El sudado, el sabor del mar
- Jaleas y frituras del mar de Grau
- La causa (la causa en lapa, la causa Limeña)
- El tamal
- El chifa, tan peruano como la papa a la huancaína

La gastronomía en la Libertad:

Velásquez (2012) afirma que la región liberteña es muy rica y variada la cual arrastra secretos ancestrales, a tal punto de que muchos críticos consideran a Trujillo como la capital de la culinaria peruana. Acá destacaremos los potajes que son su verdadero patrimonio:

Platos típicos: EL shambar, sopa teologa, el sudado de cañan. (p. 70- 71)

Insumos:

Para la RAE la definición de insumos es el conjunto de elementos que toman parte en la producción de otros bienes.

Tipo de Insumos:

➤ Sazonadores y aromatizantes:

Morgan (2006) “Los sazonadores y aromatizantes son colores importantes en la paleta de un chef”.

Es importante comprender las diferentes maneras de cómo unos ingredientes concretos afectan al aroma y sabor. Básicamente se subdividen en dos:

➤ Los potenciadores de sabor:

Morgan (2006) Los cuales valga la redundancia, potencian los sabores existentes sin modificarlos. El ejemplo universal es la sal, también existen otros como la pimienta negra, nuez moscada, zumo de limón y el vino.

➤ Los aromatizantes:

Morgan (2006) Son ingredientes que cambian el flavor de los alimentos. En este grupo no solo encontramos clásicos como el orégano, la cebolla, el ajo, la albahaca, el jengibre, y la canela, sino también algunos de los ingredientes que hemos mencionado como el zumo de limón, vino o la pimienta negra.

Las dos categorías de aromatizantes son las hierbas, que emplean las partes verdes de las plantas, y las especias, en las cuales empleamos semillas, cortezas, frutos, raíces u otros componentes de las plantas. (p.80)

➤ Verduras y Hortalizas:

Morgan (2006) Comprenden aquellas zonas comestibles de las plantas, entre las que se incluyen hojas, raíces, tallos y flores. Entre los productos de origen vegetal se pueden incluir los hongos, productos amiláceos. (p. 220)

➤ Carnes:

Morgan (2006) Aunque la mayoría de los animales tienen tejido muscular, el término carne en un servicio de alimentación, se utiliza para designar a los músculos de los mamíferos. (p.163)

➤ Carne de Aves:

Morgan (2006) Consiste en el uso como alimento de la carne doméstica. Los cuatro tipos principales de carne de ave son: los pollos, los pavos, los patos y las ocas o gansos. (pp. 182 – 183)

➤ Productos del mar:

Morgan (2006) El término productos del mar, es una denominación general que se le da a varios tipos de pescados, mariscos y crustáceos que consumimos, independientemente de que vivan en aguas dulces y saladas. (p. 200)

Productos lácteos:

Morgan (2006) Con el término productos lácteos incluimos a la leche de diferentes especies animales, así como a productos elaborados con leche. (p. 244)

Técnicas:

Morgan (2006) “Sea cual sea el tipo de cocina que prepare, es necesario que usted comprenda previamente cierta información sobre los alimentos y los procesos de cocción si desea tener éxito en su cocina”

Para que una preparación culinaria tenga una óptima presentación (sabor, aroma y visión), es necesario aplicar una serie de técnicas previas, durante y posteriores a la preparación; según Morgan, “usted debe saber manejar un cuchillo y debe conocer en profundidad los distintos tipos de cortes. Usted también debe conocer de qué se componen los alimentos, qué efecto produce el calor y las diferentes técnicas de preparar alimentos. Usted también necesita tener una comprensión profunda de la importancia de la organización del trabajo y de las preparaciones previas”. (p.72)

Técnicas Tradicionales y no tradicionales:

La mise en place:

Morgan (2006) Es un término francés que literalmente se traduciría como “*poniendo en su lugar*”. Esta frase es de uso universal en prácticamente toda la industria gastronómica, es decir, en todo tipo de restaurantes y bares a nivel mundial, y se refiere al concepto de “tener todo preparado, organizado y dispuesto antes de empezar a cocinar” (Morgan), como equipos de cocina, utensilios y, obviamente, insumos.

Sin la *mise en place*, es posible que la preparación demore un poco más o no salga acorde con las características organolépticas estandarizadas por el restaurante, lo cual repercute directamente en la calidad del servicio (tiempo) y del producto mismo. (p. 73)

El manejo básico del cuchillo:

Morgan (20006) “El conocimiento exhaustivo de los cortes básicos es importante no solo porque mejora la apariencia del producto, sino también porque permiten una cocción uniforme del mismo”, afirma Morgan. (p.47)

Posterior a dos de las cuestiones más importantes en técnicas del mundo culinario (la mise en place y los cortes con cuchillo), es necesario mencionar las técnicas de cocción.

Técnicas de Cocción:

Morgan (2006) El término cocción se define como “someter al alimento a un calentamiento”, no obstante, existen métodos de cocción en frío que funcionan bien con proteínas. Unos implican marinar el alimento (proteína) en un ácido, normalmente zumo de limón o vinagre, hasta que tenga una apariencia y sabor ha cocinado. (p. 85)

Los tipos de cocción por calor son el mecanismo de llevar el calor a los alimentos, básicamente existen tres:

- Conducción: Es la transferencia de calor que se da de un objeto a otro
- Convección: Es la circulación del calor a través de un gas o un líquido
- Radiación: Hace referencia a “cualquier proceso de calentamiento que no requiera un contacto directo entre la fuente de calor y el producto a calentar. (p.84)

Utensilios:

Morgan (20006) “La mano del hombre fue la primera herramienta y aún sigue siendo la más importante. La gran mayoría de lo que llamamos *herramientas*, están pensadas sencillamente para incrementar el número de funciones que pueden realizar nuestras manos”.

Podemos dividirlos en:

Tradicionales: En el blog Alimentos del ayer y hoy, encontramos a los siguientes utensilios que han sido usados por nuestros antepasados y que hasta ahora se mantienen a lo largo del tiempo:

- Morteros: Rústicos y de madera usualmente eran tallados y pintados con tinturas vegetales.
- Platos o recipientes: Hechos de madera usualmente eran tallados y pintados con tinturas vegetales
- Rallador: De madera y tallado para poder rallar.

No tradicionales:

- Equipos de cocción:

Morgan (20006) En todo el mundo existe una gran variedad de métodos y sistemas de aplicar calor a los alimentos con el fin de cocinarlos. Podemos hablar de los: Fogones, hornos, cocedores a vapor, asadores, parrillas, planchas y freidoras. (p.47)

- Almacenamiento en frio:

Existen dos tipos básicos de almacenamiento en frio, donde encontramos a las congeladoras que se usa para almacenar alimentos por periodos muy prolongados de tiempo, y los refrigeradores los cuales mantienen alimentos por periodos cortos. (p.47)

- Recipientes, sartenes y utensilios.

En esta sección encontramos diferentes tamaños, tipos, materiales como el acero, barro, cobre, aluminio, etc. Al igual que diferentes formas, como, recipientes redondos y sartenes, recipientes rectangulares, etc. (p.47)

Cocinero:

En la página Educaweb Los cocineros adquirieron sus conocimientos a través de los antepasados. Nos habla que los cocineros supervisan la preparación y la cocción de alimentos y comidas para empresas. (parr. 1)

La gastronomía peruana:

Para Guardia (2016) La exuberancia de productos vegetales posibilitó durante milenios la alimentación en la zona fuera principalmente vegetariana, mientras que en la costa incluyó la fauna marina y de ríos.

El Perú es uno de los centros genéticos más importantes del mundo, con 4,400 plantas nativas de las cuales 182 están domesticadas. 85 especies son de origen amazónico, y 8 costeños. 1700 se cultivan o se encuentran en estado silvestre; 3900 variedades de papas, 35 de maíz, 15 de tomates; 1500 de camote; 5 de ajíes; 623 frutas. También 1408 especies de plantas medicinales, y 1600 plantas ornamentales. (p. 13)

Espicias y condimentos:

Guardia (2016) expresa en su libro especias y condimentos que son muy importantes en la gastronomía peruana, de los cuales destaca ha:

- La sal: era uno de los principales condimentos y que era usada en la preparación de la carne y el pescado usando la técnica del secado al Sol.
- El Palillo (Cúrcuma Longa): este se produce en la amazonia, aparte de ser usado en la gastronomía peruana tiene muchas propiedades medicinales
- El molle: es un árbol, que de su fruto color rosado se obtiene la pimienta rosada.
- Semillas de Achiote: estas se producen en la selva peruana, y se usa en polvo como condimentos para guisos y asados. (p. 31)

Hiervas aromáticas:

Guardia (2016) destaca a:

- El paico: fue usado en la alimentación de los prehispánicos, las hojas se consumen dentro de sopas, caldos y las semillas del mismo como condimento.
- La muña: Tiene un sabor igual a la menta, esta al ser combinado con miel de abeja, tiene propiedades curativas.
- Huacatay: Mantiene su nombre en quechua, sus hojas trituradas combinadas con ají, se usan en salsas y el tallo en sopas. (pp. 31-32)

Hiervas medicinales:

- Hojas de coca: Era utilizado como estimulante por las cabezas de las culturas andinas, y se mantiene hasta la actualidad. Ya que al masticar la hoja controla la fatiga y hambre. (p.32)

Domesticación de animales:

Para Guardia (2016) Los residentes del Perú incaico domesticaron a: la llama, alpaca, vicuña, cuy, guanaco y vizcacha. Usaban la carne de algunos de ellos como la base principal de su alimentación. (p. 32)

El imperio de los incas:

Según Velásquez (2012) el culto a la madre tierra significaba el homenaje y reverencia a la naturaleza, que tenía en la tierra la fuente de alimentación, por lo tanto, aquí se originaba la vida. (p.19)

Ese era el fundamento de la cosmovisión andina.

Para Guardia (2016) La agricultura alcanzó notable desarrollo a través de un sistema de andenes o terrazas escalonadas. Con el objetivo de almacenar los alimentos, construyeron graneros en todo el imperio. (p. 41)

Antúnez (1995) menciona el “ingenio que se observa al analizar el interior de un andén, nos revela la inteligencia del gran agricultor de los siglos pasados, pues en él se encuentran todas las condiciones deseables para asegurar una perfecta acción del producto, el cual se encuentra sobre una serie de planos superpuestos: la tierra del cerro, la tierra llevada de otra parte, piedras, tierra vegetal encima, todo esto formando la maceta, lo que ofrecía el paso de corrientes de aires, favorables al desarrollo de la planta. (p.8)

Preparación de alimentos:

Según Guardia (2016) Las antiguas culturas incas, usaban como métodos de preparación de sus alimentos un hueco en la tierra, en cual colocaban piedras calientes, y en ellas se colocaban las carnes, tubérculos, hierbas, maíz entre otros.

Las carnes de los auquénidos se mantenían con sal y secados al aire libre para luego convertirse en charqui.

El pescado se comía deshidratados, frescos y se maridaban con jugos de tumbo. (p. 42)

Mestizaje y cultura gastronómica:

Guardia (2016) afirma que llegaron nuevas formas de cocción, nuevos productos y por ello se dio una lenta y progresiva fusión de alimentos oriundos del Perú con la que aportaron los españoles. Con la llegada de los españoles se produjo el intercambio cultural y de su gastronomía (p. 71)

Turismo Gastronómico:

Según el Presidente del Sub Comité de Gastronomía de la cámara de Comercio de Lima (CCL), Nicolai Stakeeff, impulsado por la consolidación y reconocimiento de la comida peruana en el extranjero el turismo gastronómico creció hasta un 25% durante el 2009.

Según Lauer (2012) La captación de un turismo específicamente gastronómico para el Perú es, según como se le mire, un proyecto en curso de algunas localidades emprendedoras, una tendencia empresarial incipiente o una leyenda urbana. Que una persona se desplaza hasta este país con el exclusivo propósito de disfrutar la cocina, es un homenaje máximo (p. 75)

Lauer (2012) La mayor demanda, que acuden a Perú a realizar un turismo gastronómico tal cual, son en sí, valga la redundancia, profesionales en gastronomía, los cuales buscan actualizar sus conocimientos y técnicas al visitar una de las tierras útilmente catalogada como, uno de los principales destinos gastronómicos del mundo. (75)

No obstante “para el turista común y corriente viajar siempre es una experiencia completa, con muchas facetas y más de un sentido. Para él la cocina peruana es una aliciente adicional, pero ni remotamente tanto como es la arqueología o paisaje cultural” (p. 75)

Para Velásquez (2012) El Perú es un lugar de grandes maravillas naturales y culturales que forman un tesoro invaluable, de los cuales no se explota de manera adecuada todo su potencial. Hoy en día la gastronomía empieza a generar una nueva actividad cultural y económica.

Esta genera una demanda externa e interna por la fama de nuestra comida, sin tener las condiciones de infraestructura, preparación, hotelería, seguridad, entre otras condiciones para aprovechar esta grata explosión. (pp. 222 – 223)

1.4. Formulación del problema:

¿Cómo se manifiesta la gastronomía tradicional de la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias en el año 2017?

1.5. Justificación del estudio:

Justificación teórica:

Este trabajo permitió ampliar el entendimiento teórico de la gastronomía como producto cultural de los pueblos, así mismo ayudó a entender el valor turístico que este posee.

Justificación práctica:

Permitió conocer las características de la gastronomía tradicional de la provincia de Trujillo para determinar rutas culinarias que permitan ampliar la oferta turística de Trujillo y generar mayor tiempo de estadía en el destino, lo que genera un mayor gasto turístico en el destino.

Justificación social:

Permitió dar a conocer la riqueza de la cultura Trujillana a través de la gastronomía tradicional a los turistas que visitan la provincia de Trujillo. Los cocineros son los encargados de salvaguardar la comida tradicional para mantenerla a lo largo del tiempo.

1.6. Hipótesis

La gastronomía tradicional de la provincia de Trujillo se manifiesta en los insumos propios, las técnicas y utensilios tradicionales para la cocción, la variedad de platos y la presencia de cocineros con experiencia.

1.7. Objetivos

Objetivo general:

Determinar la gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo como base para el desarrollo de rutas culinarias.

Objetivos específicos:

- Analizar la elaboración de platos tradicionales en la gastronomía de la provincia de Trujillo.
- Identificar los insumos usados en la gastronomía tradicional trujillana.
- Analizar las técnicas y utensilios tradicionales usados en la producción de la gastronomía de la provincia de Trujillo.
- Analizar la importancia y presencia de los cocineros para la permanencia de la gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo.
- Diseñar rutas gastronómicas acorde con los gustos y preferencias del turista real que visita el destino de la provincia de Trujillo.

II. MÉTODO:

2.1. Tipo de investigación:

No experimental transversal

Tipo de estudio: Descriptivo, con una variable.

2.2. Variables, operacionalización:

Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de medición
La gastronomía	La gastronomía se centra en el estudio de las técnicas culinarias, recetas e ingredientes que adopta el ser humano en base a su región, costumbres nutritivas o principios éticos (La definición, párr 1)	Esta variable se medirá a través de fichas de observación y la entrevista a profundidad.	Insumos	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de insumos. • Lugares de comercialización. 	Nominal
			Preparaciones culinarias	<ul style="list-style-type: none"> • Platos más representativos en la libertad. • Valor Simbólico. 	Nominal
			Técnicas	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas Tradicionales. • Técnicas no tradicionales. 	Nominal
			Utensilios	<ul style="list-style-type: none"> • Tradicionales. • No tradicionales. 	Nominal
			Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> • Origen de su conocimiento. • Años de experiencia. 	Nominal

2.3. Población y muestras:

En esta etapa consideraremos a los cocineros como nuestros informantes, a 7 platos y 1 bebida tradicionales considerando a en la ciudad de Trujillo.

2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad:

Técnica	Instrumento
Observación Directa	Fichas de observación
Entrevista	Entrevista estructurada

La técnica utilizada para la recolección de datos fue la observación directa cuyo instrumento es la ficha de observación a la misma vez se usó también la entrevista cuyo instrumento será la entrevista estructurada. Para obtener los datos de la gastronomía en la provincia de Trujillo

Validez del instrumento

El instrumento usado en la investigación ha sido validado por tres expertos en el tema de estudio.

Dra. Zapata Mendoza, Mercedes Elena

Lic. Infantes Torrealva, Carla Sadith

Lic. Gayoso Paredes, Miriam Ruth

2.5. Métodos de análisis de datos:

La recolección de datos se planteó de manera descriptiva, tanto para la entrevista como la ficha de observación.

2.6. Aspectos éticos:

La investigación respeta los aspectos éticos siguientes:

- La investigación no posee plagio
- La investigación está bajo la norma APA en el marco teórico y antecedentes.

III. RESULTADOS

Tabla 1:

Plato tradicional causa en lapa

Nombre: Causa en Lapa		
Fecha de preparación: Semana Santa		
<p>Receta:</p> <p>Sancochar las papas para luego proceder amasar combinando con el agua de pescado, que previamente se puso a sancochar, hasta lograr una pasta, a la misma se agregar aceite, sal, pimienta y el jugo de medio limón.</p> <p>Para lograr la salsa, se coloca en una olla aceite con el aji panca, dejar freír unos minutos para agregar la cebolla y la aceituna dejándolo cocinar unos tres minutos.</p> <p>Al finalizar se coloca una base de lechuga en el plato luego el pure, colocar encima las presas de pescado sancochado y agregar la salsa, para finalizar se decora con yuca, camote, choclo.</p> <p>Esto viene acompañado del ají mocho</p>	<p>Insumos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caballa • Papa amarilla • Yuca • Cebolla • Choclo • Camote (boca chisco) • Aji panca • Aceituna • Ají mocho 	
	<p>Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prensar la papa, usando la mano • Moler el ají panca en Batán • Sancochar el pescado 	
	<p>Utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocina de leña • Batán • Cucharones de hacer • Ollas de barro • Cuchillo 	

Tabla 2:

Plato tradicional ceviche de caballa


Nombre: Ceviche de caballa		
Fecha de preparación: Todos los días del año, mayor demanda en verano		
<p>Receta:</p> <p>Se lava la caballa bien, se retira las vísceras, espinas.</p> <p>Se agrega sal y se expone al sol por un día.</p> <p>La caballa salpresa se corta en láminas y se coloca en una fuente, se agrega limón, sal, pimienta al gusto.</p> <p>Se machacan unas ramas de culantro junto al ají mocho y agregarle la cebolla cortada.</p> <p>Se sirve con la lechuga tendida, encima se coloca el cebiche y se acompaña con camote, yuca, zarandaja y choclo</p>	<p>Insumos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caballa • Yuca • Cebolla • Choclo • Camote (boca chisco) • Aji mocho • Lechuga • Mote • Frejol • Limón • Sal, Pimienta, culantro 	
	<p>Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pescado cocinado con sal, expuesto al sol 	
	<p>Utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exprimidor • Ollas • Fuente • Cuchillo • Cucharas de palo • Cocina a gas • Colador 	

Tabla 3:

Plato tradicional sopa teóloga


Nombre: Sopa teóloga		
Fecha de preparación: Domingo de ramos		
<p>Receta:</p> <p>Se pela y se saca las vísceras del ave, para colocarlo en una olla con agua. Se le agrega los garbanzos remojados y sal al gusto. En la tapa de la olla se pone a soasar el azafrán, para aportarle sabor al ave que se está sancochando. Una vez sancochado el ave se retira el caldo, dejando los garbanzos sancochados para usarlos después como decoración. Luego en un perol de bronce, vertimos aceite para luego esparcir el azafrán molido con la mano. Luego colocar el pan cortado desde la base hasta la superficie dejando una ventana de aire entre trocito y trocito. Agregar con mucho cuidado a este el caldo del ave hirviendo. Colocar el perol a fuego lento de leña, ir probando y siempre moviendo con la finalidad de no quemar ni humearse, agregando un chorrito de aceite vegetal. Preparar en un perol pequeño un aderezo consistente en aceite, azafrán y agregar luego ají de sopa junto con la cebolla de cola cortada "a la juliana. Se sirve la sopa teóloga, encima la presa del ave agregando los demás insumos decorativos, encima se coloca el pepián de arroz, la presa de cabrito con un poco de guiso. Se coloca a un costado la jeta y al otro lado la rosca de fiesta.</p>	<p>Insumos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pavita de corral • Pan • Azafrán • Aceite vegetal • Garbanzo, Cebolla, Perejil • Aceitunas • Aji de sopa • Huevos • Tomatito de campo • Lenteja bocona (jeta) • Rosca de manteca - complemento 	
	<p>Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moler la lenteja en batán • Remojar el garbanzo en agua un día antes 	
	<p>Utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perol de bronce • Cuchillo • Cocina de leña • Mantales húmedos • Ollas • Cucharones de palo • Cocina a leña • Batán 	

Tabla 4:

Plato tradicional Raya sancochada


Nombre: Raya sancochada		
Fecha de preparación: Domingo de ramos		
<p>Receta:</p> <p>Poner al fuego un perol con agua, para luego agregar dientes de ajo, culantro, kion, algunas pimientas negras, trozos e cebolla y ajíes mocheritos. Agregarlos trozos de raya fresa para ser hervido, cuando ve que está saliendo una nata oscura del agua se debe retirar con cuidado para que el caldo que está hirviendo nos quede blanquito.</p> <p>Una vez comprobado que la raya esta lo suficiente cocida, retirar los trozos de cebolla, culantro, kion y los ajíes mocheritos. Servimos en una fuente los trozos de raya sancochada y a la vez agrega el caldo que hemos hervido. Colocar encima la ensalada criola de cebolla a la cual agregaremos la pasta de ecabeche con jugo de limón y una pisca de pimienta molida y sal.</p> <p>Colocar en un recipiente los ajíes mocheritos sancochados al cual agregaremos el jugo de limón y un poquito de caldo de raya sancochada.</p>	<p>Insumo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raya tierna • Ajíes mocheritos • Cebolla • Limones • Ajo • Pimienta • Culantro • Kion • Yucas mocheras • Pasta de escabeche • Sal 	
	<p>Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hervir la raya 	
	<p>Utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perol • Olla • Cuchillo • Cucharones • Cocina a leña 	

Tabla 5:

Plato tradicional Breña


Nombre: Breña		
Fecha de preparaci3n: Semana Santa		
<p>Receta:</p> <p>Lavar el arroz 5 veces, dejarlo orear por 20 minutos, luego sancochar los frejoles con el pellejo de chanco hasta que este cocido.</p> <p>Retiramos el pellejo de chanco y dejamos enfriar para cortarlo en trocitos. Agregamos el arroz oreado en la olla de frejoles sancochados y agregar agua constantemente.</p> <p>Tener la cebolla picada en cuadritos, despu3s lavar la raya y cortarla en trocitos macerados con ajos molidos, sal, pimienta, chicha de jora mochera y jugo de lim3n.</p> <p>Poner en un perol aceite y dorar los ajos, para agregar cebolla y dejar freir, agregar los aj3es molidos y formar un aderezo al cual agregaos el yuyo. Dejar cocinar y agregar una parte a la olla de arroz con los frejoles tratando que se mezclen.</p> <p>Agregar las presas de raya y culantro en forma de atado, dejar que cocine y retirar el culantro. Agregar una parte de este guiso al arroz con frejoles.</p> <p>Servir en el mate el arroz con frejol y en el centro la presa de raya guisada, decorado con yuca sancochada.</p>	<p>Insumos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frejol garbancillo • Arroz • Raya fresca • Yucas mocheras • Ajo molido, Aj3 amarillo, Aj3 rojo panca • Pasta de escabeche • Cebolla • Yuyo, Culantro, Limones • Pellejo de chanco • Chicha de jora mochera • Aceite vegetal, sal y pimienta al gusto 	
	<p>T3cnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sancochar frejoles, pellejos • Lavar el arroz 5 veces y orear por 20 mins • Atado de presas de raya y culantro 	
	<p>Utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocina a gas, Tazones • Perol • Ollas, batan • Cuchillo • Hilo • Mate 	

Tabla 6:

Plato tradicional shambar


Nombre: Shambar		
Fecha de preparación: Los lunes		
<p>Receta:</p> <p>Se remoja un día anterior las legumbres y el trigo. Para al día siguiente colocar en una olla con agua las menestras y el trigo, dejando hervir al menos por una hora y media. Agregar el pellejo y el jamón de cerdo en trozos.</p> <p>En un sartén con aceite se pone la cebolla con el ajo, ajíes sin pepas, tostados y molidos, agregar sal y pimienta al gusto y dejar que tome color, agregar comino. se incorpora el aderezo a la menestra para dejar cocer otra media hora más.</p> <p>Se está removiendo a cada momento para que no se pegue, retirar las carnes.</p> <p>Servir en un plato hondo l sopa con hierba buena o culantro picado y la cancha. Agregar también las carnes ya cocidas.</p>	<p>Insumos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trigo, Frejol bayo • Alverjas secas, Garbanzos • Habas secas • Pellejo de cerdo • Costilla ahumada • Jamón serrano • Cebolla y ají panca • Hierba buena • Sal, pimienta y comino. • Maíz para cancha • Aji panca, mirasol, colorado • Ajo. 	
	<p>Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • remojar previamente las legumbres • Tostar y moler en batán los ajíes 	
	<p>Utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ollas • Sartén • Cocina a leña • Cuchillo • Cucharones de acero • Cucharas de palo • Tazones • Batán 	

Tabla 7:

Plato tradicional frito con yuca



Nombre: Frito con yuca		
Fecha de preparación: Todos los días.		
Receta: Se corta en presas el cerdo, se incorpora el aceite al sartén y dejar que este muy caliente. Para luego freir las presas El mote se pone a hervir al igual que las yucas con cierta cantidad de agua. Se sirve el mote en el centro del plato, las yucas al costado y encima la presa frita de cerdo. Decorando con cebolla china.	Insumos: <ul style="list-style-type: none"> • Presas de cerdo • Mote • Aceite • Cebolla china • Yuca • Sal • Limón • Agua • Cebolla cabeza • Repollo • Rocoto 	
	Técnicas:	
	Utensilios: <ul style="list-style-type: none"> • Olla • Sartén • Cocina • Espumadera • Cucharon de palo 	

Tabla 8:

Bebida tradicional chicha de jora

Nombre: Chicha de jora		
Fecha de preparación: Todos los días del año, en especial en semana santa y fiestas patronales		
Receta: Se hierve la jora. Junto un el arroz, la quinua, habas y el maíz blanco. Por unas dos horas en fuego con leña. Cuando ya hirvió, se retira se cuele a otro recipiente donde tenga que madurar, en este caso el barril. Se agrega un cesto de chancaca previamente lavada. Se deja reposar por unos dos o tres días y ya está lista para tomarlo.	Insumos: <ul style="list-style-type: none"> • Jora – hecha de maíz • Arroz • Quinua • Habas • Maíz blanco • Chancaca • Agua 	
	Técnicas: <ul style="list-style-type: none"> • Dejar madurar la chicha unas dos o tres días 	
	Utensilios: <ul style="list-style-type: none"> • Olla grande • Cucharon de palo • Barril • Colador • Cocina a leña 	

Nota: Como nos damos cuenta, la provincia de Trujillo cuenta con una variedad de platos tradicionales, en los cuales mantienen recetas de sus antepasados, adecuándolos a los gustos de hoy. Dentro de ellos encontramos a los más consumidos y preferidos por la gente, el frito de cuy muy tradicional en la ciudad de Trujillo, el Shambar que se acostumbra comer los lunes, la sopa teóloga, plato infaltable en la semana santa en el distrito de Moche, y sobre todo su ceviche de caballa. Los insumos más usados en estas preparaciones son el ají mocho, camote boca chisco, yuca mocho, el pescado adquirido en el Puerto de Salaverry y diversos sazónadores y vegetales, algunos cosechados por ellos mismos y otros adquiridos en los mercados. Las principales técnicas que usan es el secar el pescado con sal durante unos días, moler en batán sus ajíes, dejar madurar su bebida tradicional, entre otras. Los utensilios que aún se mantienen a lo largo del tiempo en algunos son, el batán, la cocina a leña, ollas de barro, etc.

Tabla 9

Tipos de insumos y lugar de comercialización

Informante	Especialidad	Insumos que usa y donde podemos encontrarlos
Sra. Flor Sánchez	Causa en lapa	<ul style="list-style-type: none"> • Los insumos que usa para la preparación son los siguientes: Caballa salpresa, papa amarilla, yuca, cebolla, cholo, camote boca chisco, este se cosecha en Moche, ají panca seco aceituna y para acompañar se prepara un ají con el ajíes mocheros. • La mayoría de estos insumos, se adquiere en el mercado, y otros los sembramos. Por ejemplo, el camote, ajíes, etc. La caballa lo compramos en el puerto.
Sra. Mariela Chacaliaza	Ceviche de caballa	<ul style="list-style-type: none"> • En el ceviche es muy importante usar caballa fresca, cebolla de cabeza, camote boca chisco, limón, lechuga, mote, choclo y frejol cocido, para darle el toque de picante usamos los ajíes mocheros de diferentes colores y una pisca de pimienta. • En mi familia se siembra, la lechuga, el camote boca chisco. Los demás los adquirimos en el mercado de la zona. La caballa lo compramos en el puerto de Salaverry
Sra. Matilde Díaz	Sopa Teóloga	<ul style="list-style-type: none"> • Los insumos usados en la sopa son: garbanzo, cebolla, pan de fiesta, azafrán, la pavita tierna de corral, huevos, ají de sopa, tomatito de campo, lenteja bocona y como complemento la rosca de manteca. Este se acompaña con una pesa de cabrito. • Nosotros hacemos el pan de fiesta, rosca de manteca, y sembramos el tomatito de campo. Los otros los compramos en el mercado.
Sr. Jorge Asmat	Raya Sancochada	<ul style="list-style-type: none"> • Para este potaje necesitamos la raya tierna que la compramos en el puerto, ajíes mocheros, cebolla, limón, yucas mocheras, y par sazonar ajo, pimienta, culantro, un poquito de kion, pasta de escabeche y sal. • Los insumos los adquirimos en el mercado de moche y la Hermelinda.
Sr. Francisca Mantilla	Breña	<ul style="list-style-type: none"> • Necesitamos: frejoles garbancillo, arroz sin almidón oreado por 20 mins, raya fresca, yucas mocheras, ajo molido, ají amarillo y rojo, pasta de escabeche, cebolla cabeza, yuyo, culantro, limones, pellejo de chanco, chicha de jora mochera, aceite vegetal, sal y pimienta al gusto. • La chicha de jora lo hacemos en casa.

Sra. Simona Rodriguez	Shambar	<ul style="list-style-type: none"> • En el shambar usamos las siguientes menestras, trigo, alverjas secas, frejol, garbanzo y habas secas. Incorporamos también el pellejo de cerdo, jamón serrano, cebolla picada, aji panca, hierba buena. Para el aderezo usamos, sal, pimienta y comino al gusto, Aji panca, mirasol, colorado, Ajo. Y para terminar maíz para cancha. • Nosotros adquirimos la mayoría de insumos en el mercado. El cerdo lo criamos.
Sra. Ana Santisteban	Frito con yuca	<ul style="list-style-type: none"> • En el frito usamos carne de cerdo, mote, yuca, agua para sancochar, cebolla china. Para la ensalada usamos repollo, y cebolla. Y de decoración una rodaje de rocoto. • El cerdo lo criamos en casa.
Sra. Gladis Gomez	Chicha de jora	<ul style="list-style-type: none"> • Usamos :Jora – hecha de maíz, Arroz, Quinoa, Habas, Maíz blanco, Chancaca y agua • Estos insumos los adquirimos en el mercado de la zona.

Nota:

Los insumos que se usan son en su mayoría tubérculos como la papa, yuca mochera, camote boca chisco, etc. Verduras como cebolla, repollo, entre otras. Dentro de las legumbres encontramos a las alverjas, lentejas, frejoles, garbanzo, habas, etc. Aromatizantes como el perejil, culantro. Diversos pescados, carne de cerdo y los sazónadores como los ajíes, ajo, sal, pimienta, limón, ají mocho. Usan en sus preparaciones también la chicha de jora como un vinagre. Ellos encuentran la mayoría de sus insumos en los mercados, crían a los cerdos, adquieren el pescado fresco desde el Puerto Salaverry y otros insumos los cosechan como el ají mocho, yuca, papa y algunos aromatizantes.

Tabla N° 10

Técnicas y utensilios tradicionales

Informante	Edad	Especialidad	Técnicas tradicionales y no tradicionales que usa	Utensilios tradicionales y no tradicionales que usa	
				Respuesta	
Sra. Flor Sánchez	56	Causa en lapa	<ul style="list-style-type: none"> • Prensar la papa, usando la mano • Moler el ají panca en Batan • Sancochar el pescado 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina de leña • Batán • Cucharones de hacer 	<ul style="list-style-type: none"> • Ollas de barro • Cuchillo
Sra. Mariela Chacaliaza	42	Ceviche de caballa	<ul style="list-style-type: none"> • Pescado cocinado con sal, expuesto al sol 	<ul style="list-style-type: none"> • Exprimidor • Ollas • Fuente • Cuchillo 	<ul style="list-style-type: none"> • Cucharas de palo • Cocina a gas Colador
Sra. Matilde Díaz	45	Sopa teologa	<ul style="list-style-type: none"> • Moler la lenteja en batán • Remojar el garbanzo en agua un día antes 	<ul style="list-style-type: none"> • Perol de bronce • Cuchillo • Cocina de leña 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantales húmedos • Ollas • Cucharones de palo • Batán
Sr. Jorge Asmat	49	Raya sancochada	<ul style="list-style-type: none"> • Hervir la raya 	<ul style="list-style-type: none"> • Perol • Olla • Cuchillo 	<ul style="list-style-type: none"> • Cucharones • Cocina a leña
Sr. Francisca Mantilla	62	Breña	<ul style="list-style-type: none"> • Sancochar frejoles, pellejos • Lavar el arroz 5 veces y orear por 20 mins • Atado de presas de raya y culantro 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina a gas • Tazones • Perol • Ollas 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillo • Hilo • Mate
Sra. Simona Rodriguez	72	Shambar	<ul style="list-style-type: none"> • remojar previamente las legumbres • Tostar y moler en batan los ajíes 	<ul style="list-style-type: none"> • Ollas • Sarten • Cocina a leña • Cuchillo • Batán 	<ul style="list-style-type: none"> • Cucharones de acero • Cucharas de palo • Tazones

Sra. Gladis Gomez	56	Chicha de jora	<ul style="list-style-type: none"> • Dejar madurar la chicha unas dos o tres días 	<ul style="list-style-type: none"> • Olla grande • Cucharon de palo • Barril 	<ul style="list-style-type: none"> • Colador Cocina a leña
Sra. Ana Santisteban	49	Frito con Yuca	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • Olla • Sartén • Cocina • Espumadera 	<ul style="list-style-type: none"> • Espumadera • Cucharon de palo

Nota:

Las técnicas más usadas son el moler a batan, secar el pescado con sal por unos días, prensado de los tubérculos a mano, dejan madurar su chicha en los barriles por unos tres días, etc. Los utensilios que un permanecen con el tiempo son la cocina a leña, el batán, ollas de barro, cucharones hechos de palo, etc.

Tabla N°11

Importancia y presencia de los cocineros



Informantes	Especialidad	Desde cuando cocina	De quién adquirió sus conocimientos
		Respuesta	Respuesta
Sra. Flor Sánchez	Causa en lapa	Cocina desde los 12 años	Adquirió los conocimientos de su madre y abuela
Sra. Mariela Chacaliza	Ceviche de caballa	Desde los 17 años	Aprendió a cocinar sola y por propio interés
Sra. Matilde Díaz	Sopa teóloga	Desde los 13 años	Aprendió a cocinar de su abuela
Sr. Jorge Asmat	Raya sancochada	Desde los 15 años	Aprendió a cocinar de su madre
Sr. Francisca Mantilla	Bretaña	Desde los 20 años	Aprendió de su padre que era cocinero
Sra. Simona Rodriguez	Shambar	Desde los 10 años	Aprendió a cocinar por su mama, ya que lo llevaba a para grandes pedidos.
Sra. Ana Santisteban	Frito con Yuca	Desde los 18 años	Aprendió a cocinar de su abuela.
Sra. Gladis Gomez	Chicha de jora	Desde los 15 años	Aprendió por si sola



Nota:

En su mayoría de las personas entrevistadas aprendieron a cocinar por alguna necesidad, desde que eran niños alrededor de los 10 años, aprendieron de sus antepasados como la abuela, mamá y hasta el padre los compartieron sus conocimientos.

Tabla N° 12

La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo.

Elementos	Resumen	Imágenes
Platos tradicionales	Como sabemos, Trujillo cuenta con una variedad de platos tradicionales, en esta investigación encontré 6 registrados como platos tradicionales y 1 como bebida tradicional en la provincia de Trujillo por la municipalidad provincial de Moche, considero también 1 plato más que es consumido por costumbre en la misma ciudad, los que más se preparan son: La sopa teóloga, la chicha de jora, el shambar y por costumbre los trujillanos suelen desayunar o cenar el famoso frito con yuca , etc.	
Insumos	Se destacan muchos insumos, de los cuales algunos son cultivados por los mismos cocineros y otros obtenidos en los mercados, se destaca mucho la caballa, la raya, el ají mocho, la cancha, las legumbres, papa, yuca, camote boca chisco, sazónadores y aromatizantes.	

Técnicas y utensilios	<p>Encontramos las siguientes técnicas: Secar el pescado al sol por dos días, tostar y moler algunos insumos en batán.</p> <p>Existen una variedad de utensilios, pero los tradicionales encontramos, aunque en su minoría, a las cocinas a leña, batán, ollas de barro y cucharones de palo.</p>	
Presencia de cocineros	<p>La presencia de los cocineros que sepan de comida tradicional trujillana es muy importante, pero a la vez ya no hay muchas personas que sepan de ello. De todos los cocineros que encontré, en su mayoría aprendieron a cocinar por sus padres, y empezaron desde los 10 años.</p>	

Nota: Resumen de los elementos de la gastronomía tradicional Trujillana

CONTRASTACIÓN DE HIPOTESIS:

La gastronomía tradicional que presenta la provincia de Trujillo se destaca por la tenencia de algunos insumos propios, dentro de ellos tubérculos, aromatizantes, verduras, hortalizas, carnes, etc. Dentro de ellos encontramos al ají mocho, camote boca chisco, que son producidos en la zona. Las técnicas tradicionales que usan hasta el día de hoy son: secar el pescado con sal expuesto al sol por unos días; utensilios como el batán, cocina a leña, pero de los cuales se ven en una minoría. La variedad de 7 platos tradicionales, los cuales son: el ceviche de caballa, causa en lapa, sopa teóloga, raya sancochada, la Breña, el shambar, frito con yuca y la chicha de jora como bebida tradicional, algunos de ellos consumidos por costumbre desde hace muchos años atrás. Encontramos también a cocineros con experiencia, que obtuvieron los conocimientos de sus antepasados, los cuales aprendieron a cocinar desde los 10 años aproximadamente.

IV. DISCUSIÓN:

Según nuestros resultados encontrados, se aceptó la hipótesis en la que menciona que la gastronomía tradicional que presenta la provincia de Trujillo se destacan insumos propios, técnicas y utensilios tradicionales, variedad de platos y la presencia de los cocineros.

Se decidió determinar la gastronomía tradicional de la provincia de Trujillo como base para el desarrollo de rutas culinarias. Burgos (2015) redacta en su tesis “impacto del sector gastronómico en el desarrollo del turismo en la ciudad de Huamachuco” ella concluye que el sector gastronómico favorece al desarrollo del turismo en dicha zona. Entonces se puede decir que la gastronomía favorecería de manera importante a la provincia de Trujillo y el desarrollo de la ruta culinaria aportaría un significado diferente para el turismo que se realiza en dicha zona ya que sería una actividad que iría de la mano con el turismo cultural.

Se analizó la elaboración de los platos tradicionales en la gastronomía tradicional de la provincia de Trujillo, en los cuales se encontró 8 platos registrados como tradicionales y 1 que es consumido por costumbre en la misma ciudad. Los antiguos pobladores usaban sus insumos propios para transformarlos en preparaciones para ser consumidos. Así como infiere Pérez (2001) que las preparaciones culinarias son el conjunto de operaciones que mediante técnicas simples transforman las materias primas en alimentos para hacer su consumo apto y agradable. Velásquez (2012) afirma que Trujillo es considerado por muchos críticos como la capital de la culinaria peruana. Así mismo destaca al shambar y la sopa teóloga dentro de sus platos típicos, los mismos que se encontró en la investigación junto a otras preparaciones.

Continuando con los objetivos se propuso identificar los insumos usados en la gastronomía, como define la RAE son el conjunto de elementos que forman parte de la preparación culinaria. Se pudo identificar a sazónadores, verduras y hortalizas, carnes, productos del mar así como menciona Morgan (2006). Se destacó en si a

insumos que son netamente de la provincia de Trujillo y ellos fueron: el ají mocho, el camote boca chisco, la yuca mocho, la raya y la caballa. Que son producidos y extraídos por los mismos pobladores.

Se planteó investigar también las técnicas y utensilios tradicionales. Morgan (2006) nos dice que para que una preparación culinaria tenga una presentación óptima en base a sabor, aroma y visión, es muy importante aplicar una serie de técnicas previas, durante y posterior a la preparación. En este caso los cocineros mantienen algunas técnicas que usan para que su preparación tenga una presentación óptima. Se destaca mucho el secar la caballa por unos días al sol, tostar y moler algunos insumos en batán.

Morgan (2006) nos dice que la mano del hombre fue la primera herramienta y sigue siendo una de las más importantes. Esto se pudo contrastar al saber que los cocineros usan esta herramienta muy importante en casi todas sus preparaciones ya sea desde “la recolección de los insumos hasta llevarlos a la olla” como dice ellos.

En el blog alimentos del ayer y hoy destaca a los utensilios que fueron usados por antepasados y que predominan hasta hoy en día, estos son los morteros, platos o recipientes hechos de madera, etc. Los cocineros entrevistados dijeron que ellos aun usan algunas herramientas que les dejaron sus antepasados como el batán, la cocina a leña, ollas de barro, cucharones de palo.

Se analizó también la importancia y presencia de los cocineros, en la página Educaweb menciona que los cocineros adquirieron sus conocimientos a través de sus antepasados. Lo mismo que se mostró en la entrevista, muchos de ellos empezaron a cocinar desde los 13 años aproximadamente y adquirieron sus conocimientos por medio de algún integrante de sus familias.

V. CONCLUSIONES:

1. La gastronomía tradicional trujillana se manifiesta en los insumos propios, las técnicas y utensilios tradicionales para la cocción, la variedad de platos y la presencia de cocineros con experiencia.
2. Hoy en día la gastronomía peruana es un boom mundial y la provincia de Trujillo cuenta con una variedad de preparaciones culinarias, las cuales aportan al boom gastronómico que se está dando en Perú. Nuestros antepasados nos heredaron riquísimas recetas que hasta el día de hoy son preparadas, ya sea por costumbre o tradición, sin dejar de mencionar que se están extinguiendo con el pasar de los años las personas que conocen en si las recetas originales de los platos tradicionales.
3. Dentro de las preparaciones culinarias que destaca la provincia de Trujillo encontramos a 6 platos y una bebida, los cuales provienen de los antiguos Moches, y por lo mismo son preparados en el distrito de Moche y el otro es tradicionalmente consumido desde hace mucho por los Trujillanos.
4. Los insumos que se hallaron en su mayoría son adquiridos desde los mercados más cercanos, no hay la necesidad de importar desde otra ciudad. Pero así mismo los cocineros cultivan sus propios insumos, como el ají mocho, el camote boca de chisco y la yuca mocho. La caballa y la raya son extraídos desde el puerto de Salaverry.
5. Las técnicas que hoy en días usan, gracias a la herencia de sus antepasados son: “dejar secar la caballa al sol por un par de días”, “tostar y moler los insumos en batán”. Hoy en días por eficacia en la preparación y sobre todo el tiempo que conlleva algunas preparaciones, la mayoría de los cocineros usan utensilios no tradicionales, se pudo rescatar aun algunos tradicionales como el batán, la cocina a leña, las ollas de barro y cucharones de palo.
6. Los cocineros que mantienen aún los conocimientos que adquirieron de sus antepasados son muy pocos, encontramos tan solo 8 personas, cada uno de ellos precede una importancia muy valiosa para que la gastronomía tradicional se mantenga intacta y así prevalezca en el tiempo, con sus recetas

originales al igual que los insumos. los demás son jóvenes que estudiaron gastronomía por su parte y realizan las preparaciones tradicionales, con nuevos insumos, técnicas y utensilios.

VI. RECOMENDACIONES:

- La Municipalidad provincial de Trujillo debería actualizar su inventario turístico en donde incluyan todos los platos tradicionales, donde rescate los insumos, las técnicas y utensilios tradicionales, ya que ellos solo consideran a dos platos dentro de su inventario.
- Establecer ferias gastronómicas organizadas por el área de Turismo de la Municipalidad de Moche donde se pongan en valor y se den a conocer estos platos tradicionales, ya que algunos de ellos simplemente son preparados a pedidos de las personas, no se ofertan la mayoría de ellos.
- Hoy en día hay muchos establecimientos en donde se ofertan algunas preparaciones, pero no tienen los mismos insumos tradicionales con los que en realidad se realizan, la municipalidad provincial debería identificar a las personas que realmente tienen esos conocimientos, y realizar eventos en donde ellos compartan sus conocimientos a los chefs que trabajan en los restaurantes y con ello mantener la tradición y las recetas originales.
- Promocionar al turismo gastronómico junto con el turismo cultural que se realiza en la provincia de Trujillo, ya que fortalecerían el turismo y sería algo novedoso que muchas personas quisieran realizar, ya que Trujillo es considerado por muchos críticos como la capital culinaria del Perú.



RUTA GASTRONOMICA CON UN PASADO HISTORICO

VII. PROPUESTA:



RUTA GASTRONOMICA

CON UN

PASADO HISTORICO





RUTA GASTRONOMICA CON UN PASADO HISTORICO

Diseño de la Ruta Turística

1) Determinación de la temática

Nombre:

“Ruta gastronómica con un pasado histórico”

Concepto

Gastronomía:

Se realizarán visitas a restaurantes donde se ofrezcan los platos tradicionales de la provincia de Trujillo, donde se hablara de su historia del mismo para el conocimiento del turista.

Vivencial:

Los turistas podrán observar algunos pasos de la preparación e insumos de los platos tradicionales. Los cocineros compartirán con ellos las recetas originales, los insumos y la preparación.

Cultural

Durante el recorrido se realizarán visitas a los recursos turísticos históricos que presenta la provincia de Trujillo, relacionando con ella a la gastronomía de nuestros antepasados.

Imagen:

Se quiere proyectara:

- Identidad
- Cultura
- Conservación
- Preservación



RUTA GASTRONOMICA CON UN PASADO HISTORICO



2) Inventario de los atractivos turísticos de la zona involucrados en la ruta gastronómica:

- **Puerto de Salaverry:**

Ubicado a 14 kilómetros del centro de la ciudad de Trujillo y está muy cerca de la Carretera Panamericana (8 Km) lo cual hace que el puerto sea de fácil acceso por carretera a los cargadores y receptores (principalmente harina de pescado, fertilizantes, concentrados de minerales, arroz, azúcar, etc) situadas dentro de su área de influencia. El puerto tiene Influencia en las regiones La Libertad, Lambayeque, Cajamarca, y Ancash. Actualmente es uno de los puertos comerciales más activos del país.

- **Huacas del sol y la luna:**

Las **Huacas del Sol y de la Luna** es un complejo arqueológico ubicado en la costa norte del Perú, considerado como un santuario moche constituido por un conjunto de monumentos situados a unos cinco kilómetros al sur de Trujillo, en el distrito de Moche. Este sitio arqueológico representó físicamente la capital de la cultura mochica desde el siglo I a. C. hasta el siglo IX.



RUTA GASTRONOMICA CON UN PASADO HISTORICO

3) Definición de las características formales o estructurales:

Duración Estimada

La duración de la ruta gastronómica sería de un día, el recorrido será dentro de la provincia de Trujillo.

Zona a Recorrer

Se deberá recorrer el distrito de Buenos aires, Puerto Salaverry, Moche y la ciudad de Trujillo

Figura 2: Recorrido de la ruta gastronómica

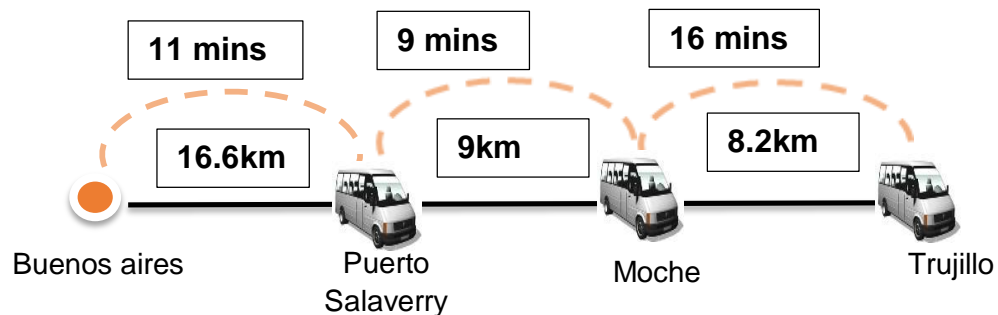


Figura 2: El recorrido empieza en el distrito de buenos aires para luego dirigirse al puerto de Salaverry, continuando con moche y finalizando el recorrido en la ciudad de Trujillo.

Actividades a desarrollar

De acuerdo a la ruta turística propuesta se realizará las siguientes actividades:

- Degustación de platos tradicionales
- Observación de la pesca artesanal
- Visita ala huaca el sol y la luna
- Interacción con los cocineros
- Turismo vivencial



RUTA GASTRONOMICA CON UN PASADO HISTORICO

Atributos

Entre los atributos identificamos son los siguientes:

- Participación e interacción
- Conservación
- Valoración

Tipo de Transporte

Es de modo terrestre debido a que se trasladará en minivan o autos

4) Definición del recorrido

Determinación del Centro Base

El centro de soporte o base es la ciudad de Trujillo, ya que cuenta con los servicios básicos y cubre todas las necesidades del turista. Cuenta con:

Servicios en general: Bancos, cajeros, bodegas, internet, telefonía, farmacias, hospital, comisaria, discotecas, entre otros.

Servicios turísticos: establecimientos de hospedaje, agencias de viajes y establecimientos de restauración.



RUTA GASTRONOMICA CON UN PASADO HISTORICO

Análisis de la Accesibilidad:

La provincia de Trujillo cuenta con pistas, algunas partes por motivos del desastre natural sufrido este año algunas pistas se malograron y están en reparación, en la zona de Moche encontraremos camino pedregoso y trocha.

Reco- Rido	Tramo	Acceso	Medio de transporte	Estado de conservación de la vía de acceso	Distancia en km/tiempo	Observaciones
1	Buenos aires – Puerto salaverry	Terrestre	Auto, minivan, bus	Bueno	16.6km/ 11 mins	Algunas partes de la pista se encuentra en arreglo debido al fenómeno del niño
2	Puerto Salaverry - Moche	Terrestre	Auto, minivan, bus	Bueno	9 km/ 9 mins	Partes del camino es empedrado y trocha
3	Moche – Trujillo	Terrestre	Auto, minivan, bus	Bueno	8.2km/16mins	El recorrido es pista y se encuentra con tráfico.



RUTA GASTRONOMICA CON UN PASADO HISTORICO

5) Levantamiento de información y reconocimiento de la provincia de Trujillo:

Trujillo es una provincia de la costa norte del Perú, situada en la parte central y occidental del departamento de La Libertad, bajo la administración del Gobierno regional de La Libertad. Limita al norte con la provincia de Ascope, al este con la Provincia de Otuzco, al sur-este con la provincia de Julcán, al sur con la provincia de Virú y al oeste con el océano Pacífico. La provincia de Trujillo, al año 2007 albergaba, porcentualmente el 50,21% de la población del Departamento de La Libertad y el 2,9% de la población nacional de Perú.

Objetivos:

- ✓ Identificarse con su cultura y gastronomía.
- ✓ Valorar y preservar la gastronomía de la provincia de Trujillo.
- ✓ Diversificar el producto Turístico
- ✓ Lograr inversiones necesarias para el desarrollo de nuevas rutas gastronómicas.



RUTA GASTRONOMICA CON UN PASADO HISTORICO

6) Diseño del recorrido de la ruta gastronómica:

La ruta gastronómica se desarrollará en un día y comienza a las:

8:00 am: Visita al restaurante Chelito:

Se ha creído conveniente, desayunar a esta hora el famoso Shambar, que es preparado los días lunes de cada semana. El lugar será en el distrito de Buenos Aires, donde identificamos al mejor según muchas recomendaciones. El restaurante se llama “Chelito” ubicado en Santa Rosa 120, Buenos Aires. El shambar es una preparación a base de menestras y pellejo de Chanco y jamón ahumado serrano, es una sopa campesina tradicional de la provincia de Trujillo.

Actividades:

- ✓ Degustación del Shambar
- ✓ Explicación de la receta original e historia del plato.
- ✓ Se podrá observar parte de la preparación

Figura 3: Plato tradicional Shambar



Figura 3: Hecha a base de menestras y pellejo de chanco



RUTA GASTRONOMICA CON UN PASADO HISTORICO

10:00 Visita al puerto de Salaverry:

Salaverry es una localidad y puerto marítimo peruano capital del distrito de Salaverry en el área metropolitana de la ciudad de Trujillo en el departamento de La Libertad. Se cree conveniente realizar esta parada ya que desde ahí se extrae la raya y la caballa con la que se preparan los diversos platos tradicionales. Se podrá compartir con los pescadores artesanales.

Actividades:

- ✓ Pesca artesanal
- ✓ Paseos en vote
- ✓ Juegos de playa
- ✓ Visita al muelle

Figura 4: Puerto de Salaverry



Figura 4: Se realizan actividades de pesca, y desembarque de productos.



RUTA GASTRONOMICA CON UN PASADO HISTORICO

11:00 pm Visita al Mercado de abastos “Amistad”

Se realizará una breve visita al mercado de abastos amistad ubicados en el distrito de moche, en el cual se podrá realizar compras de suvenir y alimentos y al estar cerca a la plaza e iglesia se puede realizar la toma de fotos y visita al mismo.

Actividades:

- ✓ Compra de suvenir
- ✓ Toma de fotos

Figura 5: Mercado de abastos “Amistad”



Figura 5: Se venden productos de la zona



RUTA GASTRONOMICA CON UN PASADO HISTORICO

12:00 pm Visita a la campiña de moche

En la campiña de Moche visitaremos el restaurante el Batan mochero donde se degustará de un rico almuerzo con la variedad de platos tradicionales que ofrece en su carta: dentro de ellos tenemos a la causa en lapa, que sería una buenísima opción para una entrada, ofrece también la Bretaña, ceviche de caballa, sopa teóloga, raya sancochada y para beber ofrece la chicha de jora, hecha en casa.

No olvides pedir el ají mochero que hará que disfrutes más la comida.

Actividades:

- ✓ Degustación de platos y bebida tradicionales.
- ✓ Uso de amacas
- ✓ Explicación de la historia de los platos
- ✓ Observación de insumos y utensilios tradicionales.

Figura 5: Plato tradicional Bretaña



Figura 5: Preparación a base de frejol, arroz y raya fresca



RUTA GASTRONOMICA CON UN PASADO HISTORICO

2:00 Visita a las Huacas del Sol y la Luna:

Las huacas del Sol y de la Luna se ubican a 8 kilómetros al sur de Trujillo, departamento de La Libertad, dentro del Valle de Moche. Este complejo arqueológico fue capital de la cultura Moche durante los siglos I y VII d.C y su extensión actual es de 120 hectáreas.

Se realizara la visita guiada durante un aproximado de dos horas.

Actividades:

- ✓ Toma de fotografías
- ✓ Visita guiada
- ✓ Explicación de la historia de los moches
- ✓ Compra de Artesanía

Figura 6: Entrada a las Huacas del Sol y la Luna



Figura 6: Se puede acceder con o sin guía



RUTA GASTRONOMICA CON UN PASADO HISTORICO

6:00 pm Visita al restaurante el Rincón de Vallejo

Visitaremos el clásico Rincón de Vallejo, ubicado en Orbegoso 301 centro histórico de Trujillo donde se disfrutará del tradicional frito con yuca, plato adoptado por los trujillanos como un clásico de desayunos o cenas. Este plato es a base de yuca sancochada, chicharron de chancho, mote y una ensalada de cebolla. Perfecto para una cena o un lonche a esta hora. Luego se podrá recorrer la plaza de Armas de la ciudad ya que se encuentra a unas 3 cuadras del establecimiento.

Figura 7: Frito con yuca

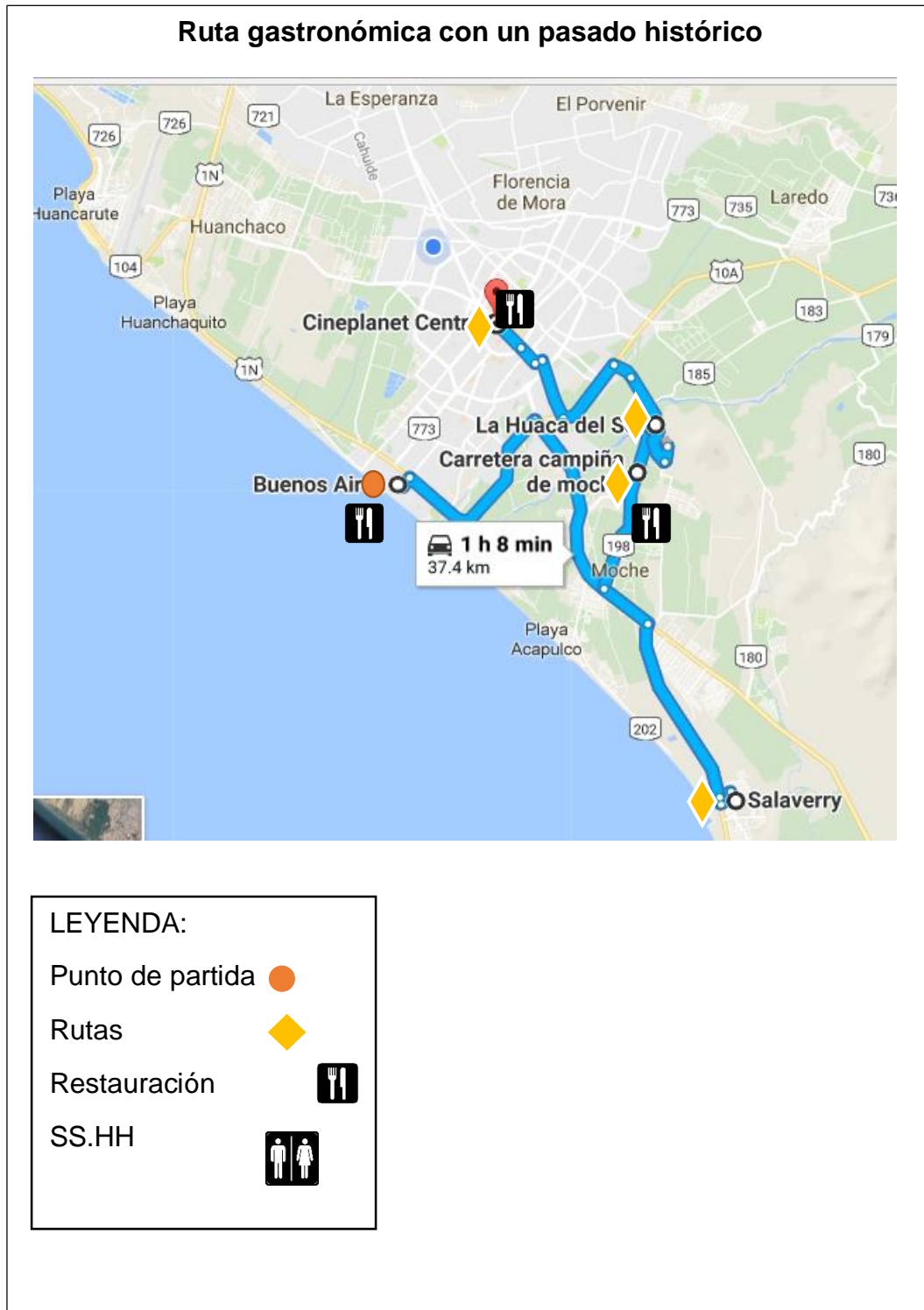


Figura 7: Tradicional para el desayuno o cena en la ciudad de Trujillo



RUTA GASTRONOMICA CON UN PASADO HISTORICO

7) Mapeo de la ruta gastronómica:





RUTA GASTRONOMICA CON UN PASADO HISTORICO

8) Cotización:

Código	Descripción del Gasto	Cant.	Unid. de Medida	Costo Unitario S/.	Costo Total S/.
2.3.2	Contratación de Servicios				
2.3.2 1	Viajes				
2.3.2 1.2	Viajes Domésticos				
2.3.2 1.2 1	Pasajes y Gastos de Transporte				
2.3.2 1.2 1	Movilidad de toda la ruta, transporte publico	1	Pax.	S/.12	S/. 15.00
Sub total					S/. 15.00
2.3.2 1.2 2	Viáticos y Asignaciones por Comisión de Servicio				
2.3.2 1.2 2	Alimentación (Desayuno almuerzo y cena)	3	Pax.	S/. 55.00	S/. 55.00
2.3.2.1.2 2	Guiado	1	Pax	S/. 35.00	S/. 35.00
Sub total					S/. 90.00
2.3.2 1.2 99	Otros Gastos				
2.3.2 1.2 99	Paseo en vote	1	Unidad	S/. 10.00	S/. 10.00
Sub total					S/. 10.00
Total					S/. 115.00

$$\text{MARK UP} = \frac{20\%}{100\% - 20\%} \times 100\%$$

$$\text{MARK UP} = 33\%$$

Costo de la ruta turística + MARK UP:

$$\text{CP} + \text{MP} = \text{S/. 115} + 25\%$$

$$\text{CP} + \text{MP} = \text{S/. 152.00}$$

El costo de la ruta gastronómica por persona es de = S/. 152.00, donde se incluye movilidad, alimentación y guiado

VIII. REFERENCIA:

- Aguirregoitia, A y Fernandez, M. (2015). *La gastronomía en la prensa española del siglo XIX*. (Artículo) Universidad de Alicante, Madrid, España. Recuperado de <http://revistas.ucm.es/index.php/ESMP/article/view/49078/45770>
- Andina. (2013) *Turismo gastronómico creció creció hasta 25% este año por fama de comida peruana en el exterior*. Recuperado de <http://www.andina.com.pe/agencia/noticia-turismo-gastronomico-crecio-hasta-25-este-ano-fama-comida-peruana-el-exterior-269296.aspx>
- Burgos, E. (2015) *Impacto del sector gastronómico en el desarrollo del turismo en la ciudad de Huamachuco*. (Tesis para obtener el título profesional) Universidad Privada Antenor Orrego, Trujillo, Perú. Recuperado de http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/1381/1/BURGOS_E_MANDO_IMPACTO_SECTOR_GASTRONOMICO.pdf
- Diccionario Oxford Living. *Definición de cocinero*. Recuperado de <https://es.oxforddictionaries.com/definicion/cocinero>
- Gastón, A. (2016) *Cocina peruana es una marca multinacional del siglo XXI*. Recuperado de <http://elcomercio.pe/economia/peru/acurio-cocina-peruana-marca-multinacional-siglo-xxi-209195>
- Gastronomia2011. *Alimentos del ayer y hoy*. Recuperado de <http://alimentosayeryhoy.blogspot.pe/2011/07/utensilios-de-cocina.html>
- Guardia, S. (2016) *Cocina peruana. Historia, cultura y sabores*. Lima. Universidad San Martín de Porres. Perú
- Huerta, J. (2012), titulado *Una cocina en búsqueda de identidad: Representaciones de la gastronomía de Baja California*. (Para obtener el grado de Maestro en estudios culturales) El colegio de la Frontera

Norte, Tijuana, Mexico. Recuperado de
<https://www.colef.mx/posgrado/wp-content/uploads/2014/03/TESIS-Huerta-Rivera-Juan-Pablo.pdf>

Lauer, M. (2012) *La olla de cristal. Mirando el futuro de la cocina peruana*. Perú

La definición. *Definición de gastronomía*. Recuperado de
<https://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php>

Morgan, J. (2006) *Creación culinaria. Introducción a los servicios de alimentación y a las cocinas del mundo*. España

Peres, J. (2001) *Hostelería: Técnicas y calidad de servicio*.

Rae. *Definición de insumos*. Recuperado de
<http://dle.rae.es/srv/fetch?id=LpMamwM>

Unesco. (2010) *Patrimonio inmaterial*. Recuperado de
<http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>

UniversidadPerú. *Definición de gastronomía*. Recuperado de
<https://www.universidadperu.com/gastronomia-peru.php>

Velásquez, O. (2012) *Gastronomía e identidad nacional. Perú recuperación de su autoestima y desarrollo sostenido*. Perú

Yoshimura, J. (2012) *Innovación en la gastronomía peruana: El rol de las redes sociales en la consolidación de la marca "Cocina peruana"*. (Tesis para obtener la maestría en gestión y política de la innovación y la tecnología) Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima, Perú.
Recuperado de
<https://es.scribd.com/document/152651423/Yoshimura-Matsuki-Jenny-Innovacion-Cocina-1>

ANEXOS:

I. INSTRUMENTOS:

➤ Entrevista:

"La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias en el año 2017"



Entrevista al cocinero

Nombre del informante:

Preguntas:

1. ¿Qué insumos usa y dónde podemos encontrarlos?
2. ¿Cuáles son las técnicas tradicionales y no tradicionales que usa?
3. ¿Cuáles son los utensilios tradicionales y no tradicionales que usa?
4. ¿Hace cuánto tiempo cocina?
5. ¿De quién adquirió sus conocimientos?

- Ficha de observación:

“La Gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias
en el año 2017”



FICHA DE OBSERVACION PARA LAS PREPARACIONES CULINARIAS

Nombre:		
Fecha de preparación:		
Receta:	Insumos:	
	Técnicas:	
	Utensilios:	

✓ Validación de Instrumentos: (Entrevista)

Matriz de Validación

Título de la Tesis: La gastronomía en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias

VARIABLE		Indicador	Items	Opción de respuesta	CRITERIOS DE EVALUACIÓN								Observación y/o recomendaciones
					Relación entre la variable y la dimensión		Relación entre la dimensión y el indicador		Relación entre el indicador y el ítem		Relación entre el ítems y la opción de respuesta		
					SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
LA GASTRONOMIA La gastronomía se centra en el estudio de las técnicas culinarias, recetas e ingredientes que adopta el ser humano en base a su región, costumbres nutritivas o principios éticos	Insumos	<ul style="list-style-type: none">Tipos de insumos.Lugares de comercialización.	<ul style="list-style-type: none">¿Qué insumos usa y donde podemos encontrarlos?	Respuesta abierta	X		X		X		X		
	Técnicas	<ul style="list-style-type: none">Técnicas Tradicionales.Técnicas no tradicionales.	<ul style="list-style-type: none">¿Cuáles son las técnicas tradicionales y no tradicionales que usa?	Respuesta abierta	X		X		X		X		
	Utensilios	<ul style="list-style-type: none">Tradicionales.No tradicionales.	<ul style="list-style-type: none">¿Cuáles son los utensilios tradicionales y no tradicionales que usa?	Respuesta abierta	X		X		X		X		
	Cocinero	<ul style="list-style-type: none">Origen de su conocimiento.Años de experiencia.	<ul style="list-style-type: none">¿De quién adquirió sus conocimientos?¿Hace cuánto tiempo cocina?	Respuesta abierta	X		X		X		X		


Firma del Evaluador

Matriz de Validación de Instrumento

Nombre del Instrumento:

Entrevista

Objetivo que cumple la Ficha de Observación:

- Determinar la gastronomía en la provincia de Trujillo como base para el desarrollo de rutas culinarias.

Dirigido a:

Apellidos y Nombres del Evaluador: Zapata Yonchoza, Mercedes Elena

Grado Académico del Evaluador: Doctora en Ciencias del Desarrollo Social


Firma Del Evaluador

Matriz de Validación

Título de la Tesis: La gastronomía en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias

VARIABLE		Indicador	Items	Opción de respuesta	CRITERIOS DE EVALUACIÓN								Observación y/o recomendaciones
					Relación entre la variable y la dimensión		Relación entre la dimensión y el indicador		Relación entre el indicador y el ítem		Relación entre el ítems y la opción de respuesta		
					SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
LA GASTRONOMIA La gastronomía se centra en el estudio de las técnicas culinarias, recetas e ingredientes que adopta el ser humano en base a su región, costumbres nutritivas o principios éticos	Insumos	<ul style="list-style-type: none">Tipos de insumos.Lugares de comercialización.	<ul style="list-style-type: none">¿Qué insumos usa y donde podemos encontrarlos?	Respuesta abierta	X		X		X		X		
	Técnicas	<ul style="list-style-type: none">Técnicas Tradicionales.Técnicas no tradicionales.	<ul style="list-style-type: none">¿Cuáles son las técnicas tradicionales y no tradicionales que usa?	Respuesta abierta	X		X		X		X		
	Utensilios	<ul style="list-style-type: none">Tradicionales.No tradicionales.	<ul style="list-style-type: none">¿Cuáles son los utensilios tradicionales y no tradicionales que usa?	Respuesta abierta	X		X		X		X		
	Cocinero	<ul style="list-style-type: none">Origen de su conocimiento.Años de experiencia.	<ul style="list-style-type: none">¿De quién adquirió sus conocimientos?¿Hace cuánto tiempo cocina?	Respuesta abierta	X		X		X		X		



Firma del Evaluador

Matriz de Validación de Instrumento

Nombre del Instrumento:

Entrevista

Objetivo que cumple la Entrevista:

- Determinar la gastronomía en la provincia de Trujillo como base para el desarrollo de rutas culinarias.

Dirigido a:

Apellidos y Nombres del Evaluador: Infantes Torrealva Carla Sadith

Grado Académico del Evaluador: Licenciada en Administración en Turismo y Hotelería

Firma Del Evaluador

VARIABLE		Indicador	Items	Opción de respuesta	CRITERIOS DE EVALUACIÓN								Observación y/o recomendaciones
					Relación entre la variable y la dimension		Relación entre la dimension y el indicador		Relación entre el indicador y el ítem		Relación entre el ítems y la opción de respuesta		
					SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
LA GASTRONOMIA La gastronomía se centra en el estudio de las técnicas culinarias, recetas e ingredientes que adopta el ser humano en base a su región, costumbres nutritivas o principios éticos	Insumos	<ul style="list-style-type: none">Tipos de insumos.Lugares de comercialización.	<ul style="list-style-type: none">¿Qué insumos usa y donde podemos encontrarlos?	Respuesta abierta	X		X		X		X		
	Técnicas	<ul style="list-style-type: none">Técnicas Tradicionales.Técnicas no tradicionales.	<ul style="list-style-type: none">¿Cuáles son las técnicas tradicionales y no tradicionales que usa?	Respuesta abierta	X		X		X		X		
	Utensilios	<ul style="list-style-type: none">Tradicionales.No tradicionales.	<ul style="list-style-type: none">¿Cuáles son los utensilios tradicionales y no tradicionales que usa?	Respuesta abierta	X		X		X		X		
	Cocinero	<ul style="list-style-type: none">Origen de su conocimiento.Años de experiencia.	<ul style="list-style-type: none">¿De quién adquirió sus conocimientos?¿Hace cuánto tiempo cocina?	Respuesta abierta	X		X		X		X		
					X		X		X		X		



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO
SUBGERENCIA DE TURISMO

Dr. Miriam Ruth Gayoso Paredes
SUBGERENTE

Firma del Evaluador

Matriz de Validación de Instrumento

Nombre del Instrumento:

Entrevista


Objetivo que cumple la Entrevista:

- Determinar la gastronomía en la provincia de Trujillo como base para el desarrollo de rutas culinarias.

Dirigido a:

Apellidos y Nombres del Evaluador: ...GAYOSO PAREDES MIRIAM RUTH.....

Grado Académico del Evaluador:LICENCIADA.....

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO
SUBGERENCIA DE TURISMO
Miriam Gayoso
Lic. Miriam Ruth Gayoso Paredes
Firma del Evaluador
SUGERENTE

- ✓ Matriz de validación para la ficha de observación

Matriz de Validación de Instrumento

Nombre del Instrumento:

Ficha de observación

Objetivo que cumple la Ficha de Observación:

- Determinar la gastronomía en la provincia de Trujillo como base para el desarrollo de rutas culinarias.

Dirigido a:

Apellidos y Nombres del Evaluador: Zapata Mendoza, Mercedes Elena

Grado Académico del Evaluador: Doctora en Ciencias del Desarrollo Social


Firma Del Evaluador

Matriz de Validación de Instrumento

Nombre del Instrumento:

Ficha de observación

Objetivo que cumple la Ficha de observación:

- Determinar la gastronomía en la provincia de Trujillo como base para el desarrollo de rutas culinarias.

Dirigido a:

Apellidos y Nombres del Evaluador: GAYOSO PAREDES MIRIAM RUTH

Grado Académico del Evaluador: Licenciada

 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO
SUBGERENCIA DE TURISMO
Miriam Gayoso
Lic. Miriam Ruth Gayoso Paredes
SUBGERENTE

Firma Del Evaluador

Matriz de Validación de Instrumento

Nombre del Instrumento:

Ficha de observación

Objetivo que cumple la Ficha de observación:

- Determinar la gastronomía en la provincia de Trujillo como base para el desarrollo de rutas culinarias.

Dirigido a:

Apellidos y Nombres del Evaluador: Infantes Torrealva Carla Sadith

Grado Académico del Evaluador: Licenciada en Administración en Turismo y Hotelería



Firma Del Evaluador

